Pannkakor fyllda med ägg, spenat och Prosciutto di Parma

Foto: Mats Dreyer

Detta är en lunch som påminner lite om Ägg Benedict – i ny tappning! Servera gärna tillsammans med en fräsch grönsallad och färsk Prosciutto di Parma.

2 portioner

Ingredienser till pannkakor
2 ägg
100 g socker
2 msk smält smör
5 dl kefir eller annan syrad mjölkprodukt
350 g vetemjöl
1 tsk bikarbonat
½ tsk salt

Gör så här:
- Vispa ägg och socker till en toddy.
- Vänd i smör, kefir, vetemjöl, bakpulver och salt.
- Låt smeten svälla i minst 10 minuter innan du steker pannkakorna.

Ingredienser till fyllning
4 skivor Prosciutto di Parma
1 påse babyspenat

1 vitlöksklyfta, finhackad
1 msk smör
4 äggulor
Salt och peppar

Gör så här:

- Lägg Prosciutto di Parma-skivorna på en bakplåt och stek dem i ugnen på 180 grader i 10–15 minuter tills att de är krispiga. Låt svalna på papper.
- Finhacka sprödbakad Prosciutto di Parma.
- Stek spenaten och vitlöken i en matsked smör i stekpanna i två minuter. Smaka av med salt och peppar och vänd ner spenaten i en skål.
- Smält en matsked smör i pannan som spenaten stekts i. Häll i en slev av pannkakssmeten. Grädda i 20 sekunder och lägg sedan på en äggula, lite spenat toppat med krispig Prosciutto di Parma mitt på pannkakan.
- Häll en slev pannkakssmet över fyllningen och vänd pannkakan. Grädda pannkakan tills att den är gyllenbrun på andra sidan.
- Avnjut den fyllda pannkakan som den är eller tillsammans med sallad, färsk Prosciutto di Parma och färskt bröd.